SUSHI Y MARISCOS

MENÚ

ENTRADAS

BROCHETAS $100
2 Pz de brochetas (pollo o camarón)

DEDOS DE QUESO $100
3 Trozos de queso chihuahua empanizado.

BOLITAS DE QUESO $120
5 Bolitas rellenas de tampico, philadelphia y chihuahua empanizadas

ORDEN DE CHILES $130
2 Pz rellenas de camaron, res, pollo, philadelphia y queso chihuahua.

ROLLOS DE CAMARON $120
3 Pz rellenos de camaron y queso philadelphia *1 pz $45*

ROLLOS DE CAMARON

EMPANIZADOS

MAR Y TIERRA $100
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate camarón y res.

TRES QUESOS $120
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, res y camarón, por fuera philadelphia, queso chichuahua y queso americano.

CHON $120
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, res y camarón, por fuera philadelphia, queso chihuahua y una capa de cangrejo.

CAMARÓN BLUE $120
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, camarón, y tocino, por fuera queso chihuahua.

CORDÓN BLUE $120
Por dentro philadelphia, pepino, aguacte, pollo y tocino, por fuera queso chihuahua.

GUAMUCHILITO $130
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, cangrejo y camarón, por fuera tampico bañado en salsa de anguila.

CAMARON ROLL $150
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, camarón, por fuera tampico y camarón empanizado bañado en salsa de anguila.

GREÑUDO $150
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate y res, por fuera surimi rayado y trozos de camarón empanizado con un punto de siracha.

FAVORITO $150
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, camarón, res y tocino, por fuera tampico bañado en salsa de anguila.

GOLOSO $150
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, res, pollo, camarón, tocino y surimi.

BOMBA
Rellena de arroz, philadelphia, tampico, res, camaron y pollo empanizda. $130 Gratinada con tocino $160

FAVORITO

NATURALES

CAMAGUA — $140
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate y camarón empanizado, por fuera forrado de aguacate bañado en salsa de anguila y ajonjoli.

AGUACHILITO — $160
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate y camarón cocido y pepino picado bañado en polvo togarachi acompañado con salsa de aguachiles.

NEVADO — $140
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, pollo y tocino, por fuera forrado de philadelphia.

HOGAN ESPECIAL

GRATINADOS

GRATIN — $140
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate y camarón empanizado, por fuera gratinado con tocino bañado en salsa de anguila.

ENCHILOSO — $140
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate y 1 ingrediente a escoger (res, pollo, camarón o surimi), por fuera gratinado con tocino, chile caribe y serrano bañado de salsa de anguila.

ARROZES

GOHAN ESPECIAL — $140
Cama de arroz blanco con tampico y philadelphia encima, acompañado con res, pollo, camarón y tocino coronado con aguacate.

GOHAN TITO FRITO — $140
Cama de arroz blanco con tampico y philadelphia encima, acompañado de res, pollo, camarón frito con un toque de furikake.

YAQUIMESHI ESPECIAL — $160
Arroz guisado con zanahoria, cebollin, res, pollo y tocino con philadelphia y tampico. Acompañado con pollo y camarón empanizado coronado con aguacate.

YAQUIMESHI ESPECIAL GRATINADO — $190
Arroz guisado con zanahoria, cebollin, res, pollo y tocino, encima tampico y philadelphia, acompañado con pollo y camarón empanizado y una capa de queso gratinado con chile serrano coronado con aguacate.

ARROZ CHIKEN — $140
Cama de arroz blanco con tampico y philadelphia encima, acompañada de pollo y cebolla empanizada bañada en salsa de anguila y ajonjolí.

YAKIMESHI ESPECIAL

ESPECIALES

TEMPURA ROLL $170

Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, camaron y surimi empanizado, por fuera camarones roca y un toque de ajonjoli.

BONE ROLL $170

Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, pollo y tocino, por fuera boneless BBQ.

TEMPURA ROLL

CHAROLA TRADICIONAL

3 ROLLOS $350

5 ROLLOS $550

a elegir entre: mar y tierra, Tres quesos y cielo mar y tierra, y chon

CHAROLA TRADICIONAL

HORNEADOS NATURALES

AGUACATO — $150
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate y pollo empanizado, por fuera cubierto de aguacate con spicy de res bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

CAMARONASO — $150
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate y camarón empanizado, por fuera spicy de camarón bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

JAVIKAKE — $150
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, res y pollo, por fuera envuelto en furikake con spicy de camarón y bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

PUNTO 20

HORNEADOS EMPANIZADOS

PUNTO 20 — $180
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, res y camaron, por fuera tampico spicy, encima gratinado con res y chile serrano.

ROBERT,S

ROBERT,S — $170
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, res y pollo, por fuera spicy de philadelphia, res, pollo, tocino y serrano.

PAO ROLL — $170
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate, res y tocino, por fuera spicy de res.

PAO ROLL

WINGS Y BONELES

ORDEN DE BONELESS — $150
300 gr de trocitos de pollo bañados en su salsa favorita, acompañado de vegetales ,aderezos y papas a la francesa.

C/ PAPAS GAJO $160

ORDEN DE BONELESS

ORDEN DE ALITAS — $150
300 gr (7-10 PZ) de alitas d epollo bañados en su salsa favorita, acompañado de vegetales, aderezos y papas a la francesa.

C/ PAPAS GAJO $160

HAMBURGUESA — $100
Carne de res y vegetales acompañada con papas a la francesa.

ORDEN DE NUGETS — $90
130 gr d epollo acompañado de papas a la francesa.

DEDOS DE QUESO — $100
3 Trozos de queso chihuahua empanizado

DEDOS DE QUESO CON PAPAS — $130
3 Trozos de queso chihuahua empanizados, acompañados con papas a la francesa, incluye catsup y aderezos.

ORDEN DE ALITAS

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA $80
300 gr de papas fritas a la francesa, acompañadas con catsup y aderezos.

ORDEN DE PAPAS GAJO $100
300 gr de papas fritas gajo, acompañadas con catsup y aderezos.

PAPAS GAJO

MARISCOS

ENTRADAS

SHOTS DE OSTIÓN $100
En salsa de la casa

SHOTS DE CAMARON COCIDO $100
En salsa de la casa

TOSTADA DE AGUACHILE $100
Camarón, curtido en limón, macerado con aguachile sobre base de crema de cilantro, pepino, aguachile y toque de pimienta servida en tostada wonton , acompañada de un Shot de salsa .

TOSTADA DE AGUACHILE

TOSTADITA DE ATUN $100
Atún macerado en vinagreta especial, preparada, cebolla, cuadro de aguacate y poro frito sobre tostada wonton acompañada de salsa especial.

TOSTADA ROCA $100
Kamaron , roca, cubitos de aguacate, cebollín, ajonjolí negro y aderezo sobre tostada wonton.

TOSTADA ROCA

TOSTADA ESPECIAL $100
Camarón curtido y cocido, tomate, pepino, cebolla morada, aguachile, pulpo, aderezo cilantro y salsa negra, servida en tostada de maíz, acompañada con salsa especial.

SASHIMI DE ATUN $100
Atún en tiras delgadas, con salsa, vinagreta y serrano, acompañado de flor de aguacate .

TOSTADA ESPECIAL

ORDEN DE OSTION $100
12 pz de ostion en piedra. $150
6 pz $85

MONTADITO DE ATUN $100
Cubos de atún, cubos de Philadelphia, serrano, poro frito, puntito de sirracha y vinagreta.

CAMARON PARA PELAR $100
Camarón cocido, con cabeza, acompañado de salsa especial.

TOSTADITA DE ATUN

BARRA FRIA

AGUACHILE CRUDO $220
Camarón crudo, corte, mariposa, pepino, cebolla, limón, pimienta, sal salsa al gusto acompañado de aguacate

AGUACHILE COCIDO $220
Camarón cocido, pepino, cebolla, limón, pimienta, sal salsa al gusto acompañado de aguacate

AGUACHILE MIXTO $220
Camarón crudo y cocido, pepino, cebolla, limón, pimienta, salsa, salsa al gusto acompañado de aguacate

AGUACHILE

TERCIA $220
Camarón crudo y cocido, pulpo, pepino, cebolla, limón, pimienta, sal y salsa al gusto

BOTANA PARA PICAR $250
Camarón crudo y cocido, pulpo, atún, pepino, cebolla, limón, pimienta, sal salsa al gusto.

AGUACHILE MIXTO

TORRE DE MARISCOS $250
Aguachile crudo, ceviche de camaron, camaron cocido, pulpo, atun, aguacate y salsa de la casa

ORDEN DE CALLO DE HACHA $600
Cama de pepin, cebolla,callo de hacha,sal,pimienta,chiltepín, salsa especial.

MEDIA ORDEN $300

TORRE DE MARISCOS

BARRA CALIENTE

TACOS DE CAMARON $45
Camaron , capeado, acompañado de ensalada

TACOS DE PESCADO $45
pescado, capeado, acompañado de ensalada

TACOS DE PULPO ADOBADO $80
Pulpo frito en adobo, acompañado de guacamole y cebolla curtida

TACO GOBERNADOR $60
camarón guisado con chile morrón verde y rojo, tomate y cebolla

QUESADILLA DE CAMARON $90
Camarón capeado acompañada de ensalada

QUESADILLA DE PESCADO $90
Pescado capeado acompañado de ensalada

TACO DE PULPO ADOBADO

CAMARON MOMIA $200
Acompañado de arroz, ensalada, papas y tortillas

CAMARONES ROCA $200
Acompañados de arroz en ensalada, papas y tortillas

CAMARONES EMPANIZADOS $200
Acompañado de arroz, ensalada, papas y tortillas

QUESADILLA Y TACO DE CAMARON

CAMARONES CHIPOTLE $200
Acompañado de arroz, ensalada, papas y tortillas

CAMARONES RANCHEROS $200
Acompañado de arroz, ensalada, papas y tortillas

CAMARONES A LA DIABLA $200
Acompañado de arroz, ensalada, papas y tortillas

SALSAS

BBQ
BUFALO
MANGO HABANERO

POSTRES

FLAN	$70
NIEVE DE CASCA	$80
PASTEL DE ARCOIRIS	$120

BEBIDAS

TE LITRO	$40
AGUAS FRSCAS SABORES LT	$40
REFRESCO 600 ML	$40
AGUA NATURAL	$25

EXTRAS

TAMPICO	$40
GRATINADO	$40
TAMPICO C/PHILADELPHIA	$50
INGREDIENTE EXTRA	$20
TAMPICO SPACY	$50
SOYA/RANCH	$15
MAYONESA/CHIPOTLE	$10